

Vardagsmeny

Serveras måndag - torsdag

495:-

Rödbets carpaccio med getost, balsamico och mâchesallad **L**
Beetroot carpaccio with goat cheese, balsamico, and mâche salad

Moules frites **L**
Moules frites

Maräng med passionsfruktscurd och tropisk frukt **L**
Meringue with passionfruit curd and tropical fruit

Sides & Snacks

Pommes frites serveras med majonnäs **V**
French fries served with mayonnaise
85:-

Ruccolasallad med tomat, picklad lök, balsamico och parmesanost **V, L**
Rucicola salad with tomato, pickled onions, balsamico, and parmesan
75:-

Marconamandlar, **V**
Marcona almonds
85:-

Gröna oliver, **V**
Green olives
79:-

Lättsaltade lantchips med Kalixlöjrom, gräddfil och gräslök **L**
Lightly salted crisps with Kalix bleak roe, sour cream, and chives
145:-

Allergier/Allergies

Vegetariskt/Vegetarian **V**

Gluten/Gluten **G**

Nötter/Nuts **N**

Laktos/Lactose **L**

Vid allergier fråga personalen/*Please contact the staff if you are allergic*

A la carte

Förrätter/Starters

Tartar på nötinnanlår med smörad kalvsky, picklad kantarell, manchego, picklad selleri och chips på kycklingskinn **L**

Steak tartar with buttered veal jus, pickled chantarelle. manchego, pickled celeriac, and chicken skin chips
205:-

Burrata med tre variationer av jordärtskocka, konfiterad, picklad och chips, serveras med tryffelhonung och hasselnötter **L, N**
Burrata with three variations of jerusalem artichoke, confit, pickled and chips served with truffle honey and hazelnuts
195:-

Pizza med Kalixlöjrom, Västerbottensost, crème fraiche, gräslök, citron, silverlök och dill **G, L**
Pizza with Kalix bleak roe, Swedish stored cheese, crème fraiche, chives, lemon, silver skin onion, and dill
445:-

S.O.S - Smör, ost och sill **G, L**
S.O.S - A swedish classic serving of butter, cheese, and herring.
185:-

Varmrätter/Main course

Ryggbiff med sojabakade champinjoner, lönnsirapsglaserad lök, parmesan, grönpepparsky, puré på jordärtskocka och tryffel samt pommes frites
Sirloin steak with soy baked mushrooms, maple syrup glazed onion, parmesan, green pepper sauce, purée of Jerusalem artichoke and truffle, served with french fries
425:-

Regnbågsforell med en smörad skaldjursbuljong, pumpapuré, picklad pumpa, dill, brysselkål och färskpotatis **L**
Rainbow trout served with a buttered shellfish broth, pumpkin purée, pickled pumpkin, dill, brussel sprouts, and new potatoes
355:-

Aubergine fylld med linsragu på sötpotatiscreme, sötpotatischips och parmesan **V, L**
Aubergine stuffed with lentilragu on sweet potato creme, sweet potato chips, and parmesan cheese
275:-

För de små på J/Kids menu

Hamburgare på högre serveras med pommes **G, L**
Prime rib burger served with french fries
155:-

Pannkakor med drottning sylt och vaniljglass **G, L, V**
Pancakes with jam and vanilla ice-cream
125:-

J's klassiker/Classics by J

Smashburgare med parmesanmajonnäs, silverlök, isbergssallad, cheddar och rostad lök **G, L**
Smashed burger with parmesan mayonnaise, silver skin onion, lettuce, cheddar cheese, and roasted onion
225:-

Toast skagen med stekt bröd toppat med Kalixlöjrom **G, L**
Shrimps with mayonnaise served with fried toast, and Kalix bleak roe
215:-/325:-

Fläskschnitzel med fransk potatissallad, brynt smör och kapris **G**
Pork schnitzel with french potato salad, browned butter, and capers
255:-

Råraka med rödlök, gräslök, citron, smetana och tångkaviar/40g Kalixlöjrom **L**
Swedish potato pancake with red onion, chives, lemon, smetana, and seaweed caviar/40g of bleak roe from Kalix
265:-/375:-

Onsdag - lördag finns alltid en begränsad mängd skaldjur i huset. Övriga dagar behöver de förbeställas 2 dagar i förväg

Wednesday - Saturday we always have some shellfish in the house. Remaining days you need to preorder 2 days in advance

Plateaus/Platters

Liten plateau med 150 g färska räkor, 150 g rökta räkor och en halv hummer
Small platter with 150 g of fresh shrimps, 150 g of smoked shrimps, and half lobster
695:-

Stor plateau med halv hummer, 200 g färska räkor, 200 g rökta räkor och två av dagens ostron
Big platter with half lobster, 200 g fresh shrimps, 200 g of smoked shrimps, and two oysters
915:-

Lyxplateau med halv hummer, 200 g färska räkor, 200 g rökta räkor, två av dagens ostron och 30 g Kalixlöjrom
Luxurious platter with half lobster, 200 g fresh shrimps, 200 g smoked shrimps, two oysters, and 30 g of bleak roe from Kalix
1275:-

Alla våra plateaus serveras med stekt bröd, citron, mignonette, aioli och majonnäs
All of our platters are served with fried toast, lemon, mignonette, aioli, and mayonnaise

Skaldjur/Shellfish

Hel / Halv Maine hummer serveras med majonnäs
Whole / half Maine lobster served with mayonnaise
685:-/375:-

150 g färska Smögenräkor serveras med aioli och toast
150 g of fresh shrimps from Smögen with aioli and toast
Dagspris / Daily price

150 g rökta räkor serveras med aioli och toast
150 g of smoked shrimps with aioli and toast
180:-

Dagens ostron 1/6/12
Oyster of the day 1/6/12
55:-/275:-/550:-

Ostron är ett levande livsmedel och ätes på egen risk
Oysters is a live eatable and is eaten at your own risk